

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1084—2021

大型企业食堂食品安全管理规范

2021-11-12 发布

2021-11-12 实施

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由泰州医药高新技术产业开发区食品安全委员会提出。

本文件由泰州市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：泰州医药高新技术产业开发区沿江街道办事处、泰州医药高新技术产业开发区食品安全委员会、泰州市标准化院。

本文件主要起草人：孙静、卢斌、谢征征、王平、徐昊、潘霞林、张勇、吴薇、郭健、李海鹏、张婧娴、王友成。

大型企业食堂食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了大型企业食堂场所、设施设备、人员、原料管理、加工制作、食品安全管理制度、文件和记录、服务评价与改进的管理要求。

本文件适用于大型企业食堂食品安全管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤卫生标准
- GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准
- GB 14934 食品安全国家标准消毒餐（饮）具
- GB 18483 饮食业油烟排放标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大型企业食堂 large enterprise canteen

指加工经营场所使用面积在 500 平方米以上，或者就餐座位数在 500 座以上的食堂。

3.2

专间 special room

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。

3.3

专用操作区 dedicated operation area

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域，包括现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等。

3.4

一般操作区 general operating area

指其他处理食品和餐用具的区域，包括粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等。

3.5

粗加工制作区 rough machining area

指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。

4 要求

4.1 场所要求

4.1.1 基本要求

- 4.1.1.1 建筑结构、场所设置、面积的设施及管理应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 4.1.1.2 食品处理区应设置在室内，按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品处理区应设置专用的粗加工、烹饪、餐用具清洗消毒的场所，并应设置原料和半成品贮存、切配及备餐的场所。食品处理区的面积应与就餐场所面积、最大供餐人数相适应。
- 4.1.1.3 粗加工场所应分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池，水产品的清洗水池应独立设置，水池数量或容量应与加工食品的数量相适应。各类水池应以明显标识标明其用途。
- 4.1.1.4 专间应为独立隔间，专间内应设有专用工具容器清洗消毒设施和空气消毒设施，专间内温度应不高于 25℃，应设有独立的空调设施。食堂的专间入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。专间的面积应与就餐场所面积和供应就餐人数相适应。
- 4.1.1.5 清洁操作区内不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。应设专用于清洁工具的清洗水池，其位置应不会污染食品及其加工制作过程。清洁工具的存放场所应与食品处理区设置独立存放隔间。
- 4.1.1.6 卫生间不得设在食品处理区。卫生间应采用水冲式，地面、墙壁、便槽等应采用不透水、易清洗、不易积垢的材料。卫生间应设有效排气装置，并有适当照明，与外界相通的门窗应设有易于拆洗不生锈钢的防蝇纱网。卫生间排污管道应与食品处理区的排水管道分设，且应有有效的防臭气水封。
- 4.1.1.7 更衣场宜为独立隔间且处于食品处理区入口处，应有足够大小的空间、足够数量的更衣设施和适当的照明设施。
- 4.1.1.8 库房应有良好的通风、防潮、防鼠、测温等设施，应设置足够数量的存放架，其结构及位置应能使贮存的食物和物品距离墙壁、地面均在 10cm 以上，以利空气流通及物品搬运。同一库房内贮存不同类别食物和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显标识。食品库房应根据贮存条件的不同分别设置，必要时设冷冻（藏）库。冷冻（藏）库应设可正确指示库内温度的温度计，宜设外显式温度（指示）计。

4.1.2 墙壁与门窗要求

- 4.1.2.1 食品处理区墙壁应采用无毒、无异味、不透水、不易积垢、平滑的浅色材料构筑。
- 4.1.2.2 粗加工、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等需经常冲洗的场所及易潮湿的场所，应有 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗和耐用的材料制成的墙裙，各类专间的墙裙应铺设到墙顶。
- 4.1.2.3 食品处理区的门、窗应装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗应设有挡鼠板和易于拆洗且不生锈钢的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门应能自动关闭。

4.1.3 屋顶与天花板要求

- 4.1.3.1 加工经营场所天花板的设计应易于清扫，能防止害虫隐匿和灰尘积聚，避免长霉或建筑材料脱落等情形发生。
- 4.1.3.2 食品处理区天花板应选用无毒、无异味、不吸水、不易积垢、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修，天花板与横梁或墙壁结合处有一定弧度；水蒸汽较多场所的天花板应有适当坡度，在结构上减少凝结水滴落。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，应加设平整易于清洁的吊顶。天花板离地面宜 2.5m 以上，小于 2.5m 的应采用机械排风系统，有效排出蒸汽、油烟、烟雾等。

4.2 设施设备要求

- 4.2.1 地面与排水设施要求地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。上下水设施齐备，污水排放符合 GB 8978 的规定。
- 4.2.2 清洗消毒设施要求使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB14930.1 和 GB14930.2 等有关食品安全标准和要求。
- 4.2.3 供水设施要求供水应能保证加工需要，水质应符合 GB5749 规定。
- 4.2.4 通风排烟设施要求设有油烟排放控制措施且每季度清洗一次，油烟排放应符合 GB 18483 的规定。
- 4.2.5 防尘、防鼠、防虫害设施及其相关物品管理要求应按规定设置防尘防鼠防虫害设施，应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。

4.2.6 设施设备、工具要求接触食品的设备、工具、容器、包装材料等应符合国家食品安全标准或要求，设备应具有防止操作人员受伤的防护措施。

4.2.7 用于原料、半成品、成品的工具，应分开摆放和使用并有明显的区分标识。

4.2.8 场所及设施设备管理要求应建立场所及设施设备清洁、消毒运行、检查制度，按规定定期进行清洁、维护或检修，以使场所及其内部各项设施设备随时保持清洁，保持良好的运行状况。

4.3 人员要求

4.3.1 从事接触直接入口食品工作的从业人员应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。

4.3.2 应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等。

5 原料管理

5.1 原料采购

5.1.1 选择的供货者应具有相关合法资质，建立采购台账。

5.1.2 应建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。

5.2 原料运输

运输前，对运输车辆或容器进行清洁，防止食品受到污染。运输过程中，做好防尘、防水，食品与非食品、不同类型的食品原料应分隔，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。采购需冷藏或冷冻的食品时，应冷链运输。

5.3 进货查验

采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录行为应符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求。

5.4 原料贮存

贮存应符合国家市场监督管理总局《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

6 加工制作

6.1 加工制作基本要求

加工操作规程的制定与执行、粗加工与切配、熟制、备餐及供餐、面点制作、食品再加热等应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。加工过程中用于植物性食品、动物性食品、水产品清洗的水池或者盛装的容器应该分开，并明确标识，加工过程原料、半成品、成品应分开存放，各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途，防止交叉污染。

6.2 粗加工制作与切配

冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不应反复解冻、冷冻。食品原料应洗净后使用。使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。

6.3 成品加工制作

应在专间内加工制作，专间内温度不得高于25℃。每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。及时关闭专间的门和食品传递窗口。

6.4 油炸类食品

选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分。油炸食品时，油温不宜超过 190℃。

6.5 自制饮品

自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品。煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态 5 分钟以上。

6.6 食品添加剂使用

按照 GB 2760 规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。

6.7 食品留样

食堂每餐次的食品成品应专柜留样。应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

7 食品安全管理制度

7.1 食品安全自查制度

7.1.1 定期自查

应每月至少开展一次自查；定期自查的内容，应根据食品安全法律、法规、规章和本规范确定。

7.1.2 专项自查

获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。

7.2 清洗消毒管理制度

7.2.1 餐用具使用后应及时洗净，清理现场，保持现场的整洁。

7.2.2 对餐具、工具、容器等进行消毒应符合 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的规定，确保清洁卫生。

7.2.3 保洁设施定期清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

7.3 废弃物管理制度

7.3.1 废弃物存放容器与设施

食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器，废弃物存放容器应配有盖子，废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

7.3.2 废弃物处置

7.3.2.1 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

7.3.2.2 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质。应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

7.4 食品安全事故处置制度

7.4.1 发生食品安全事故的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。

7.4.2 发现其经营的食品属于不安全食品的，应立即停止经营，采取公告或通知的方式告知员工停止食用、相关供货者停止供货。

7.5 公示管理制度

7.5.1 将食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表等公示在就餐区醒目位置。

7.5.2 宜在食品盛取区、展示区，公示食品的主要原料及其来源、加工制作中添加的食品添加剂等。

7.5.3 宜采用“明厨亮灶”方式，公开加工制作过程。

7.6 投诉处置制度

7.6.1 对员工提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。

7.6.2 接到员工投诉食品感官性状异常时，应及时核实。经核实确有异常的，应及时撤换，告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。在就餐区公布投诉举报电话。

8 文件和记录

8.1 从业人员培训考核、培训课时、进货查验、保存期限、原料出库、食品安全自查、食品召回、员工投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁等。存在食品添加剂采购与使用、检验检测等行为时，也应记录相关信息。

8.2 采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期、供货者名称、地址、联系方式、食品留样、设施设备清洗维护校验、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用等内容，并保存相关记录。宜采用电子方式记录和保存相关内容。

8.3 各岗位负责人应督促执行操作人员按要求填写记录表格，定期检查记录内容。食品安全管理人员应每周检查所有记录表格，发现异常情况时，立即督促有关人员采取整改措施。

9 服务评价与改进

9.1 应建立服务质量评价体系，持续进行自我服务评价，定期在内部员工开展服务质量考核和评价。

9.2 应持续关注就餐者对于食堂食品操作的意见、建议，开展满意度调查，针对问题及时协商讨论调整优化食堂运营服务。